

Nougat + muffins :))

Moj dragi je protekli tjedan proslavio rođendan i kako nam nije upalilo da ga slavimo na Uskrsni ponedjeljak kako je bilo planirano pošto je vani bilo prehladno, odlučili smo pomaknuti rođendan za tjedan dana. Ali ja sam naravno već tortu napravila pa smo ju svejedno pojeli na Uskrsni ponedjeljak a za proslavu sam radila i oko muffine!

Neke fotke bile su snimljene mojem mobitelom koji me zasad dobro sluša :D

Nadam se da ću kroz dva mjeseca za rođendan držati neki DSLR foto u rukama :)



Nougat torta



Recept mi je predložila moja draga Nikolina, a možete ga na?i na ovom [linku](#)!!

Sve u svemu torta je bila fina, krema je okusom fantastična ali sama konzistencija kreme mi nikako nije odgovarala! Nisam baš tip za kuhane kreme, nikad mi nisu išle od ruke a tako je bilo i ovaj put! Nikako se nije stisla i bila sam prisiljena staviti oko torte čokoladni omotač da sve skupa poveže!

Sa čokoladnim omotačem, što sam radila prvi puta, sam bila izuzetno zadovoljna kako se ponašao u skladu sa tortom! Odlično se reže, zadržao je kremu i bio prefin!

Za omotač sam upotrijebila 200 g čokolade + 2 žlice ulja!

Rastopiti na pari te u međuvremenu pripremiti traku dužine promjera torte a širine visine torte od papira za pečenje. Kad se čokolada rastopi premazati traku čokoladom od ruba do ruba (kuhinja bude cijela u čokoladi) i lagano primit sa obje strane i omotati oko torte (papir sa vanjske strane, čokolada priljepljena na torti!)

Tortu vratiti u hladnjak na cca 10-15 minuta kad osjetite da je čokolada tvrda lagano odlijepite pek papir i vaš omotač je gotov!

Kad sam mjerila visinu torte, meni je bila 8 cm ali ja sam traku odrezala na 9 cm da mi ostane ovaj lijepi rub za popuniti!

oko Muffini

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Tjedan dana je prošlo i došla je naša očekivana proslava pa sam za tu priliku napravila čoko muffine. Bolje običan biskvit i kremu si ne možete zamisliti a nestali su stvarno u trenu!

Biskvit :

4 jaja

100 g šećera

korica 1 limuna ili naranče

100 g brašna 1 žličica praška za pecivo

100 g rastopljene čokolade

Krema :

200 g čokolade

150 ml slatkog vrhnja

1 žep ruma

Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva pa miksati šećer i jaja dok se šećer ne rastopi tj. dok ne postane blijedožućkasta pjena! Smanjiti mikser na najmanje i dodati rastopljenu čokoladu i korice limuna ili naranče i miksati dok se čokolada ne poveže sa jajima. Dodati brašno i prašak za pecivo te lagano promiješati da se povežu. Puniti košarice do pola te ih peći cca 15 minuta!

Za kremu zagrijati slatko vrhnje do točke vrenja te u njemu otopiti čokoladu sa žepom ruma. Pustiti u hladnjaku 2-3 sata da se stisne pa mikserom izmiksati u finu gustu kremu. Dodati malo slatkog

vrhnja po potrebi kod miksanja!

Svaki muffin sam prerezala i punila žlicom doma?e marmelade od jagoda te ukasila kremom i trešnjicom :)

Brzo su gotovi i prefini!!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Malo atmosfere sa ro?endana :) Vrijeme nas je poslužilo!

Proslavili jesmo a sad ?ekamo ponovo neku priliku za napraviti roštilj?i? i nadamo se da bude lijepog vremena što više :)

Danas se spremam u Zg na jedan vrlo zanimljiv i kreativan ro?endan sa kojeg se nadam da bude fotkica jer imam osje?aj da ?e biti fantasti?no i definitivno treba biti vi?eno :)

Uživajte u vikendu :)